



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château Macquin

Appellation : St GEORGES St EMILION aoc

Cépage : 80 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc

Région : Bordeaux

Vinification : La fermentation dure entre 8 et 10 jours. La macération dure entre 3 et 4 semaines puis l'élevage se déroule sur une période de 9 mois en barriques de chêne

Garde : Il atteindra son apogée au bout de 10 ans

Dégustation : Nez grenat intense aux arômes de fruits noir et mûrs finement boisé. En bouche, une matière fraîche et d'une belle amplitude aux tanins ronds et enrobés et avec une belle intensité. La finale est souple et onctueuse avec une bonne persistance aromatique.

Accords : Il s'accompagnera à merveille avec des viandes rouges, des volailles et du fromage.

Producteur : Château Macquin Bertin a été créé par Albert Macquin qui fût le premier ingénieur agronome à replanter après le phylloxéra. Les 31 Hectares du Château, majoritairement plantés en Merlot, donnent des vins puissants, fermes et généreux qui n'ont pas à rougir devant leurs prestigieux voisins de Saint-Emilion.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com